

Menu2011

restaurant CIC

Výroční zpráva 2011



Vážení čtenáři,
dostává se Vám do rukou
Menu restaurantu CIC, neboli
Výroční zpráva občanského sdružení
Centrum pro integraci cizinců.
Neváhejte jej otevřít a podívat se do naší
kuchyně či spíše do našich kuchyní... je jich více.

„Dobrá tabule je prvním poutem dobré společnosti“. Dobrá společnost je ta, která umí přizvat jedince, jež přicházejí nebo stojí opodál, ke svému stolu. V souladu s tímto a s naším posláním jsme i v minulém roce 2011 poskytovali služby nově příchozím, kteří u nás chtějí žít, pracovat nebo se vzdělávat. Pro ně jsme realizovali sociální a pracovní poradenství, zajišťovali kurzy českého jazyka, organizovali dobrovolnický program. Vedle toho jsme rozvíjeli akce a projekty, kterými jsme se na druhé straně snažili ovlivňovat společenské prostředí směrem ke větší vstřícnosti a podpoře právě těchto příchozích, kterým se u nás říká cizinci.

Vězte, že pracujeme a vaříme s vysokým nasazením a rádi. A že by se nám naše práce nedařila, nebýt podpory našich spolupracovníků, příznivců, donátorů, stážistů, dobrovolníků a v neposlední řadě nebýt důvěry a spolupráce našich klientů.

Děkujeme.

Přijměte tedy pozvání k našemu stolu,
Tým pracovníků
Centra pro integraci cizinců

Menu

Sociální poradenství	4
Infoservis	6
Pracovní poradenství	8
Projekty pracovního poradenství	10
Nízkoprahové kurzy češtiny pro cizince	12
Kurzy češtiny – nové lokality a jejich rozvoj	14
Čeština do práce	16
Novinky v nabídce	18
Spolupráce v oblasti vzdělávání	20
Kurz lektorských dovedností	22
INNO-VET	24
Dobrovolníci	26
Public relations	28
Finance	30
Realizované projekty	32
Lidé CIC	33



Sociální poradenství

Postup přípravy a výsledek:

Sociální poradenství je již zavedeno nabídkou imigrantům, je registrováno jako sociální služba odborného sociálního poradenství a je poskytováno v souladu se standardy kvality sociálních služeb. V roce 2011 bylo sociální poradenství poskytováno v poradnách v Praze, Kolíně a Kutné Hoře, rozšířilo se stále poradenské místo v Mladé Boleslavi. Poradenství je poskytováno také v terénu. Regionální působení se projevuje v souhrnných výsledcích sociálního poradenství, kdy v roce 2011 se oproti dřívějším letům výrazně zvýšil podíl klientů ze Středočeského kraje. Z celkového počtu 2369 intervencí a kontaktů s klienty jich bylo 1450 s klienty z Prahy, 739 s klienty ze Středočeského kraje, 180 z ostatních krajů (přičemž převažují kraje Královéhradecký a Pardubický).

Sociální poradenství je možno využít i anonymně, pokud to klientovo téma a vyžadovaná míra pomoci umožňuje. Poradenství je poskytováno důsledně individuálně, na základě zakázky společně dojednané mezi pracovníkem a klientem, a v možném rozsahu od jednorázového poradenství klientovi, který si dále situaci řeší sám, až po dlouhodobý pomáhající vztah s klienty, které služba doprovází v průběhu procesu jejich společenské integrace v České republice. Cíle pomoci si vždy stanovuje klient, pracovníci ovšem dbají na to, aby byly v souladu s cíli a principy práce organizace.

Nejčastějšími otázkami, s kterými se klienti na sociální pracovníky obraceli, byly pobytové otázky (práva, povinnosti a postupy při hlášení pobytu, prodloužení pobytu, žádosti o trvalý pobyt, změny účelu pobytu, postavení rodinných příslušníků), zdravotnictví (zdravotní pojištění podle typu pobytu, přístup ke zdravotní péči), vzdělávání (pomoc s vyhledáváním škol, zájem o rekvalifikace, nostrifikace vzdělání), bydlení (pomoc při hledání bydlení v rámci státního integračního programu pro azylanty, informace o ubytovnách, nájemním vztahu), sociální zabezpečení (zejména po narození dítěte), problémy v osobních financích. Významnou oblastí, co do četnosti druhou nejčastější po pobytových otázkách, byla témata pracovní, a to v rozsahu od informací o možnosti zaměstnání v souvislosti s typem pobytu, o formalitách při pracovním poměru, až po pomoc při řešení pracovních problémů se zaměstnavatelem a asistenci při hledání práce včetně kontaktování zaměstnavatelů. Důsledkem trvale se zvyšujícího zájmu o oblast práce pak byla specializace některých sociálních pracovníků v programu pracovního poradenství od listopadu 2011. Klientům byla poskytována také pomoc s žádostmi o české státní občanství.

V roce 2011 došlo k mnoha změnám v Zákoně o pobytu cizinců, což se odrazilo v tématech sociálního poradenství. Například se jednalo o zrušení účelu pobytu „účast v právnícké osobě“, zkrácení doby, na kterou jsou vydávána dlouhodobá víza, zpřísnění požadavků na finanční zajištění dlouhodobého pobytu a zejména požadavek na pořízení komplexního komerčního zdravotního pojištění. Do toho přibyl v půlce roku pomalu zaváděné průkazy s biometrickými údaji. K doplnění individuálního sociálního poradenství a kontaktování imigrantů, kteří by spontánně naše služby nevyhledali, jsme uspořádali během roku 2011 několik informačních seminářů; v květnu proběhl seminář pro cizince na ubytovně v Žiželcích, v září v Mladé Boleslavi a v listopadu v Kladně. Infoseminářů se celkem zúčastnilo 36 imigrantů z třetích zemí.

Pečený losos

lososové filety
sůl, bylinkové koření
2 stroužky česneku
½ cibule



Pečící plech vyložíme papírem na pečení a potřeme olejem. Osušené porce lososa (doporučuji lososa chlazeného, nikoli mraženého) osolíme, obložíme nakrájenou cibulkou a na kolečka nakrájeným česnekem. Můžeme přidat i bylinkové koření dle vlastní volby, obvykle používám směs koření na ryby. Lososa vložíme do rozpálené trouby, pečeme cca 30 minut. Během pečení můžeme ještě přetřít olejem. Před koncem pečení lze na vrch porcí lososa přidat nasekanou petrželku s nasekaným česnekem (chorvatská specialita). Na talíři ozdobíte rybu plátkem citrónu, jako příloha jsou ideální vařené nebo pečené brambory a zeleninový salát.

Doba přípravy:

leden – prosinec 2011

Ingredience:

- 739 intervencí a kontaktů ve Středočeském kraji a 1450 v Praze, ostatní z jiných krajů ČR

- poradny v Praze, Kolíně a pravidelná poradenská místa v Mladé Boleslavi a Kutné Hoře

- poradenství v terénu a asistence na úřadech, institucích, ubytovnách, u zaměstnavatelů

- 4 sociální pracovníci a spolupracující tlumočníci a překladatelé

- finanční podpora: MPSV, Magistrát hl. m. Prahy, Městský úřad Kutná Hora, EIF

Infoservis

Doba přípravy:

leden – prosinec 2011

Ingredience:

- aktuální materiály na různá témata
- 6 jazykových verzí
- 4 sociální pracovníci a překladatelé
- finanční podpora: EIF

Z naší nabídky jsme dále šířili materiály týkající se pracovních vztahů: Co dělat v případě ztráty zaměstnání, Skončení pracovního poměru a na co si dávat pozor, Druhy pracovních smluv a Slovníček zaměstnance.

Kompletní Infoservis menu je k dispozici na webových stránkách CIC a pro inspiraci jej přebírají i různé informační weby a portály pro cizince.

Postup přípravy a výsledek:

V roce 2011 jsme vytvořili nové materiály na téma:

- Uzavření manželství s cizincem/mezi cizinci
- Půjčky a dluhy - co můžete dělat
- Finanční problémy - slovníček pojmů

Další materiály jsme aktualizovali:

- Jste cizinka a narodilo se vám dítě?
- Sociální zabezpečení a právní ochrana zaměstnaných cizinek a jejich rodin
- Zdravotní pojištění cizinců při pobytu nad 3 měsíce

Lilky rozkrojíme podélně napůl, na řezu je osolíme a necháme, aby uvolnily vodu. Cibuli nakrájíme na kostičky, osmažíme na olivovém oleji dosklouvata, opečeme na ní mleté maso, přidáme rajčata, sekanou petrželku, osolíme a opepříme. Připravíme si bešamel. Do kastrolu vlijeme polovinu mléka, přidáme máslo a přivedeme k varu. Ve druhé polovině mléka rozmícháme mouku a za stálého míchání povaříme, osolíme a nakonec přidáme vejce. Sundáme z ohně, ale stále mícháme, dokud bešamel trochu schladne. Vymačkáme z lilků vodu, osušíme a osmažíme prudce a krátce z obou stran na olivovém oleji. Na papírových ubrouscích necháme okapat od oleje. Dužinu namačkáme dovnitř a vytvoříme tak místo na plnění. Lilky plníme masovou směsí, poklademe bešamelem, plátky rajčat a posypeme strouhanou mozzarelou. V troubě vyhřáté na 180-200 stupňů zapékáme asi 30 minut.

Paputzakia

2 lilky
1 velká cibule
500g mletého masa
2 oloupaná nakrájená rajčata
nebo 4 lžičce drcených rajčat
hrst sekané petrželky
pepř, sůl

Bešamel:
½ l plnotučného mléka
100g másla
2 lžičce hladké mouky
1 vejce a sůl

Na zapečení:
2 celá rajčata
300g mozzarely
olivový olej

Pracovní poradenství

Doba přípravy:

leden – prosinec 2011

Ingredience:

- 4 pracovní poradkyně a specialistka na trh práce
- CV, motivační dopis, nostrifikace vzdělání, hledání práce
- kontaktování zaměstnavatelů a monitoring

Postup přípravy a výsledek:

V uplynulém roce jsme postupně začali více oddělovat pracovní poradenství jako samostatný program vedle sociálního poradenství. Přispělo k tomu i prostorové oddělení se, kdy se pracovní poradkyně a specialistka na trh práce přestěhovaly v rámci pražského CIC do nových prostor o dvě patra výše a získaly tak nejen vlastní kancelář, ale i novou konzultační místnost pro schůzky s klienty. Pracovní poradenství dále probíhalo i ve Středočeském kraji a to jak v kolínské pobočce CIC, tak i a na dalších místech (Mladá Boleslav, Kutná Hora).

Cíle pracovního poradenství (podpora cizinců při vstupu či návratu na trh práce a poradenství v oblasti pracovních vztahů) i nabídka aktivit však zůstaly podobné jako v předchozích letech. Hlavní náplní činnosti pracovního poradenství tak v uplynulém roce byla pomoc se zpracováním životopisu, s orientací v pracovních nabídkách, s nostrifikací vzdělání a s přípravou na pracovní pohovor. Pracovní poradkyně poskytovaly informace o pracovní smlouvě, formalitách před nástupem do práce, o právech a povinnostech zaměstnance apod., v případě jazykové bariéry pomáhaly též s prvním kontaktováním zaměstnavatele.

V rámci pracovního poradenství probíhalo také kontaktování zaměstnavatelů z Prahy a Středočeského kraje, kteří pravidelně hledají pracovníky. Cílem bylo zjistit, zda a za jakých podmínek jsou tito zaměstnavatelé ochotni zaměstnávat cizince, a pokusit se s nimi navázat přímou spolupráci.

Naším záměrem bylo následně zprostředkovávat nabídky pracovních míst spolupracujících zaměstnavatelů klientům projektů či pracovního poradenství obecně. Hlavním motivačním nástrojem, kterým se snažíme zaměstnavatele získat pro spolupráci, je nabídka mzdového příspěvku, pokud zaměstnají některého z účastníků našeho projektu. V uplynulém roce využilo možnost pracovního místa s využitím mzdového příspěvku 10 zaměstnavatelů.

Bulharský burger

300 g brambory
4 ks vejce (vařené)
150 g kuřecího masa
100 g balkánský sýr
100 g sýr eidam (plátky)
500 g mleté maso
200 g okurky (konzerva)
50 g hrášek konzerva
sůl, pepř, čubrica, kmín

Mleté maso okořeníme a necháme odpočinout. Nakrájíme na kousky všechny ingredience, kromě sýru eidam. Rozdělíme mleté maso na čtyři koule. Do mísy vložíme pečící papír a z každé koule mletého masa uděláme hnízdo a vložíme na papír.

Do hnízda přidáme trochu směsi a zakryjeme plátkem sýru eidam. Potom zabalíme a dáme do pekáče, pečeme na 160-180 C. Hotové rozbálíme a ozdobíme lehkou omáčkou nebo salátem.



Projekty pracovního poradenství

Doba přípravy:

1. 2. 2009 – 31. 8. 2011

Ingredience:

- **projekt Perspektiva**
cizincům rovné šance,
trhu práce kvalifikovanější
pracovní sílu
- finanční podpora:
ESF - Operační program
Praha Adaptabilita

Doba přípravy:

1. 3. 2010 – 29. 2. 2012

Ingredience:

- **projekt Najdi svou cenu**
podpora znevýhodněných
cizinců při vstupu na trh
práce ve středních Čechách
- finanční podpora:
ESF - Operační program
lidské zdroje a zaměstnanost

Doba přípravy:

1. 6. 2011 – 31. 5. 2013

Ingredience:

- **projekt Nová
perspektiva**
- finanční podpora:
ESF - Operační program
lidské zdroje
a zaměstnanost

Postup přípravy a výsledek:

Kromě standardní nabídky, kterou mohli využít všichni klienti CIC, jsme realizovali několik projektů specificky zaměřených na zvýšení kompetencí klientů pro získání pracovního uplatnění. Účast v projektu nabízela komplex služeb zahrnující pracovní poradenství, vzdělávání formou kurzů a možnost využití mzdového příspěvku pro zaměstnavatele.

V roce 2011 probíhaly tyto projekty celkem tři. Všechny byly určeny cizincům dlouhodobě usazeným v ČR, kteří byli nezaměstnaní anebo pracovali na nekvalifikovaných pozicích neodpovídajících jejich vzdělání a předchozí profesní kariéře.

Pravidla účasti i nabídka aktivit byly ve všech třech projektech pracovního poradenství víceméně podobné. Projekty byly určeny cizincům z Prahy a Středočeského kraje, kteří měli v ČR trvalý pobyt, byli občany EU nebo jejich rodinnými příslušníky, byli nezaměstnaní a hledali nové pracovní uplatnění.

Projekt Perspektiva umožňoval přijetí též cizinců s dlouhodobým pobytem, nebo se statutem azylanta a byl určen pouze pražským zájemcům. Projekt Najdi svou cenu byl zaměřen pouze na cizince ze Středočeského kraje a to zejména na ty, kterým pracovní uplatnění komplikovaly další bariéry, např. zdravotní omezení, psychické problémy, věk nad 50 let, chybějící kvalifikace apod. Projekt Nová perspektiva byl určen cizincům z Prahy a Středočeského kraje.

Smyslem projektů bylo poskytnout cizincům pomoc a podporu při hledání zaměstnání tak, aby co nejdříve našel odpovídající pracovní uplatnění. Účastníci mohli využít:

- profesní diagnostiku
- kurzy češtiny
- kvalifikační a rekvalifikační kurzy
- kurz přípravy na výběrové řízení,
- kurz komunikačních dovedností a práce na PC
- mzdový příspěvek pro zaměstnavatele

Pracovní poradenství v projektu pak zahrnovalo celé široké spektrum různých aktivit – vytváření plánu spolupráce klienta a poradce, výběr vhodných vzdělávacích aktivit, pomoc se sestavením životopisu a motivačního dopisu, pomoc s orientací a hledáním v pracovních nabídkách, kontaktování zaměstnavatelů, přípravu na pracovní pohovor a v případě nalezení nového zaměstnání též konzultace k pracovní smlouvě a asistenci při vyřizování nástupních formalit.

Vodítkem při výběru vzdělávacích aktivit a profesní orientace byla tzv. profesní diagnostika, kterou zajišťoval externí odborník na lidské zdroje a pracovní trh.

Nejčastějšími oblastmi rekvalifikace, které naši klienti v rámci projektů využili, byly tyto:

účetnictví, kurz vysokozdvíhacího vozíku pro práci ve skladu a administrativní pracovník. Z dalších, méně častých můžeme jmenovat např. přípravné kurzy k aprobační zkoušce pro lékaře a zubní lékaře, kurzy průvodce v cestovním ruchu, management a logistika, pracovník v sociálních službách, rozpočtování staveb, barmanský kurz, masérský kurz, kurz svářeče, elektronické vyhlášky a další.

Těmi, kteří vstoupili do projektů, byli zjm. cizinci ze třetích zemí, nejčastěji pocházející z Ukrajiny, Ruska (a dalších zemí bývalého Sovětského svazu) a z Afriky (Kongo, Nigérie, Kamerun a další).

Většina klientů byla ve věku 24 - 55 let, dle vzdělání převažovali vysokoškoláci (60%).

Nízkoprahové kurzy češtiny pro cizince

Doba přípravy:

leden – prosinec 2011

Ingredience:

- 13 lokalit Beroun, Kolín, Kladno, Kralupy, Kutná Hora, Mladá Boleslav, Říčany a 6 míst v Praze
- 43 lektorek a lektorů NPK
- 633 lekcí češtiny
- 7583 účastí
- finanční podpora: MŠMT, MPSV, Praha 3, Praha 13, Městská knihovna v Praze, EIF

Postup přípravy a výsledek:

Nízkoprahový kurz češtiny je časově, místně i finančně dostupný, nabízí nácvik praktických komunikačních dovedností a pomáhá účastníkům se domluvit v každodenních situacích.

Základním principem je otevřenost: kurzy může navštěvovat kdokoli a kdykoliv, stačí se pouze dostavit na dané místo v době konání kurzu. Jednotlivé kurzy jsou tvořeny souborem uzavřených tematických lekcí, jejichž obsah vychází z konkrétních potřeb cizinců žijících v ČR a zahrnuje důležité sociokulturní kompetence.

Výuka probíhá interaktivním způsobem, důraz je kladen na rozvoj komunikačních schopností, nikoliv na gramatiku.

Koncept NPK byl v roce 2009 oceněn evropskou jazykovou cenou Label a v roce 2011 byl oceněn v rámci ceny Nadace Erste pro sociální integraci.

V roce 2011 jsme uspořádali nejvíc lekcí češtiny v historii CICu. Rekordně vysoký byl i počet účastníků na kurzech, celkem jsme evidovali 7583 účastí, průměrná účast na kurzu tvořila 12 osob, ale byl velký rozdíl v návštěvnosti kurzů v Praze a mimo Prahu. Celkem se kurzů zúčastnilo 1656 osob.

Mrkev očistěte a nastrouhejte na jemném struhadle. Ořechy nasekejte na větší kusy. Mouku smíchejte se sodou, skořicí a cukrem. Troubu předehřejte na 180 stupňů. Větší a hlubší pekáč (cca 20 x 35cm) vyložte pečícím papírem. Vejce ušlehejte do pěny. Postupně do nich přidávejte a zašlehejte olej. Přidejte mrkev, hrozinky, ořechy a nakonec postupně po částech vmíchejte moučnou směs, promíchejte. Vzniklé těsto rozetřete na plech a pečte cca 40min.

Přísady na krém dobře promíchejte a potřete vychladlý moučník. Povrch můžete ozdobit nastrouhanou limetkovou kůrou, ořechy nebo lístky máty.

Mrkvový dort

500 g mrkve
200 g vlašských ořechů
250 g polohrubé mouky
250 g cukru krystal
(příp. hnědý cukr)
2 lžičky jedlé sody
2 lžičky skořice
4 vejce
250 ml rostlinného oleje
100 g hrozinek (nejsou nutné)

Na krém:

200 g lučiny + 1 zakysaná smetana, vanilkový nebo práškový cukr na dochucení
krému možné přidat trochu másla

Kurzy češtiny

nové lokality a jejich rozvoj

Ingredience:

- Praha 11- Městská knihovna Opatov
- pobočka městské knihovny v Praze, Praha 2 – Blanická 9
- Praha 3, Kubelíkova 55
- Beroun
- Kladno
- Mladá Boleslav
- Kralupy nad Vltavou
- Říčany

Postup přípravy a výsledek:

V roce 2011 jsme otevřeli kurzy v osmi nových lokalitách. Jako první byly ve Středočeském kraji otevřeny kurzy v Kladně a Mladé Boleslavi. Kurz na Praze 11 jsme nabídli jako dopolední s možností hlídání dětí. Prvně v historii organizace jsme některé pilotní kurzy začali nabízet i v našich prostorách v Praze.

Kurzy jsme realizovali a realizujeme ve spolupráci s různými partnerskými organizacemi a institucemi ve středočeských městech a pražských městských částech.

V hlubokém hrnci připravíme světlou jíšku z másla, oleje a polohrubé mouky, zalijeme studenou vodou, rozšleháme a povaříme 20 minut.

V misce smícháme strouhaný sýr a smetanu, vlijeme do polévky a často mícháme. Ochutíme solí a pepřem. Nakonec vlijeme žloutek a necháme pouze prohřát, aby se nesrazil. Ozdobíme a podáváme.

Sýrová polévka

1 a ¾ l vody nebo vývaru
250 g strouhaného eidamu
2 lžíce oleje
2 lžíce másla
4 lžíce polohrubé mouky
2 dl smetany
žloutek
sůl, bílý pepř, olej, případně
bylinka na ozdobu



Čeština do práce

audiovizuální kurz češtiny pro cizince

Doba přípravy:

říjen 2011 – květen 2013

Ingredience:

- pilotní kurzy
- pracovní témata
- videa z pracovního prostředí
- finanční podpora:
ESF - Operační program
Lidské zdroje a zaměstnanost

Postup přípravy a výsledek:

V říjnu 2011 jsme začali pracovat na pilotním projektu „Čeština do práce“, jehož cílem je vyvinout inovativní kurz pracovní češtiny s využitím audiovizuálních prvků určený cizincům žijícím a pracujícím v ČR.

Kurz cizince vybaví jazykovými dovednostmi pro lepší komunikaci při výkonu své práce a přispěje tak k vyšší stabilitě jejich pracovního místa. Kurz bude určen také těm cizincům, kteří práci hledají. Pomůže jim zorientoval se v procesu hledání zaměstnání a vybaví je takovými kompetencemi, aby byli schopni tímto procesem úspěšně jazykově projít. Kurz vychází z tzv. nízkoprahového principu a bude proto otevřen všem cizincům bez rozdílu země původu, věku, získané kvalifikace nebo dosažené znalosti češtiny.

Počátkem podzimu tedy začaly první práce na projektu, byla vytvořena první videa pro výuku, připravil se pilotní kurz, na kterém se vyzkoušela první témata. Projekt budeme realizovat do května 2013.

Připravte vodní lázeň. Do kastrolu nalijte vodu a postavte na něj větší ohnivzdornou misku tak, aby se nedotýkala hladiny. Vodu přiveďte k varu. Do misky vložte heru a nechte ji pomalu rozpustit. Potom do ní rozklepněte vejce a postupně přidejte med, cukr, mouku i jedlou sodu. Předehřejte troubu na 170, horkovzdušnou na 150 stupňů.

Směs v misce míchejte vařečkou přibližně deset minut, dokud těsto nebude mít zlatavou barvu. Pro netrérované paže je to poměrně náročná činnost, proto klidně použijte ponorného elektrického pomocníka. Doporučujeme sáhnout po hnětacích metlách ve tvaru spirály, na šlehačích se totiž těsto lepí. Vzniklé těsto rozdělte na šest stejně velkých dílů.

Na plech natáhněte pečicí papír a obkreslete na něj talíř či dortovou formu (podle toho, čím budete upečené pláty vykrajovat). Do kruhu pak gumovou stěrkou rozetřete v co nejtenčí vrstvě těsto; mělo by kružnici asi o centimetr přesahovat.

Medovník

3 vejce
300g krupicového cukru
1 hera
3 lžice tmavého medu
1 lžičku jedlé sody
400g hladké mouky

Na krém:

1 plechovku slazeného
kondenzovaného mléka
300g másla

Placku pečte dozlatova (sedm až deset minut) a totéž proveďte i s ostatními. V horkovzdušné troubě můžete péct pláty najednou.

Upečené placky okrájejte. Na každou můžete položit talíř a nožem oříznout přesahující okraj. My jsme použili nastavitelnou dortovou formu; pomoci si můžete i běžnou formou na dorty, která má odnímatelné dno. Okraje nevyhazujte, budete je potřebovat na závěrečné zdobení.

Vyrobte krém a posypku. Máslo a mléko vyšlehejte pomocí ruční nebo elektrické metly dohladka; trvá to zhruba deset minut. Nakonec připravte posypku z okrájených kousků těsta – kraje vložte do mísy a prsty je najemno rozdrobte.

Sestavte dort. Pomocí kulatého nože rozetřete krém na první plát. Přiklopte další plackou, kterou opět namažte máslovým krémem. Opakujte tak dlouho, dokud vám nedojdou medovníkové pláty. Na závěr potřete celý dort včetně boků krémem a poprašte připravenou posypkou.

Novinky v nabídce

Ingredience:

- dopolední a víkendový kurz na Praze 11
- čeština gramatika
- letní kurz češtiny v Mladé Boleslavi

Postup přípravy a výsledek:

Novinkou v roce 2011 bylo otevření prvního dopoledního a víkendového kurzu na Praze 11. Na tomto kurzu jsme v roce 2011 nabízeli také hlídání dětí zdarma.

Na základě výstupů z evaluací a poptávky studentů jsme na podzim 2011 poprvé otevřeli kurz Čeština gramatika, který je určen především pokročilejším studentům.

Výuka probíhala jen v češtině, proto vysvětlování gramatických jevů vyžadovala znalost češtiny minimálně na úrovni A2. Kurz vhodně doplňoval nabídku nízkoprahových kurzů. I zde jsme kladli důraz na praktičnost a použitelnost probírané látky.

V roce 2011 jsme podruhé otevřeli letní kurzy češtiny tentokrát na dvou místech v Praze a poprvé také v Mladé Boleslavi. Celkem se uskutečnilo 32 lekcí s celkovou účastí 572. Pro velký zájem se kurz na Praze 2 konal dokonce dvakrát za sebou.

Lasagne připravte podle návodu na obalu. V kastrole rozehejte olej a osmahněte na něm cibuli, po třech minutách přisypte česnek a mrkev. Opékejte dvě minuty, pak přidejte mleté maso, lžici másla a za stálého míchání osmahněte. Zakapejte citronovou šťávou a vlijte rajčata, případně trochu vody. Osolte, opepřete a ochuťte kořením. Duste asi 40 minut, občas zamíchejte. Nakonec přidejte smetanu, jogurt a koření a nechte přejít varem.

Předehřejte troubu na 180 stupňů. Hranatou formu vymažte olejem a na dno rozetřete několik lžic masové směsi. Překryjte plátky lasagní, ty potřete opět masem a posypte částí hrubě strouhaného sýru. Takto pokračujte ve vrstvení do spotřebování všech surovin. Končete vrstvou lasagní, plátky mozzarely a zbylým sýrem. Zapékejte asi 40–45 minut dozlatova.

Lasagne s mletým masem

- 250 g lasagní (12 plátků)
- 2 lžice olivového oleje
- + 1 lžice na formu
- 1 velká cibule, nakrájená nadrobno
- 3 stroužky česneku, prolisované
- 1 mrkev, očištěná a nahrubo nastrouhaná
- 400 g mletého masa
- 1 lžice másla
- 1 lžice citronové šťávy
- 400 g drcených konzervovaných rajčat
- sůl a mletý pepř
- koření dle chuti (tymián, rozmarýn, šalvěj, oregano, saturejka, ...)
- 250 ml smetany na šlehání
- 150 ml bílého smetanového jogurtu
- 250 g tvrdého sýru
- 200 g mozzarely nakrájené na plátky

Spolupráce CIC v oblasti vzdělávání

Spolupráce s Městskou knihovnou v Praze

Pro realizaci našich kurzů v roce 2011 bylo významné rozšíření spolupráce s Městskou knihovnou v Praze. Nově jsme otevřeli dopolední kurz v pobočce Městské knihovny na Praze 11, kde bylo zajištěno i hlídání dětí zdarma pro účastníky kurzu.

Dále jsme mohli využít prostor na pobočce MK v Praze 5 na Smíchově a prostor MK v Praze 1 na Mariánském náměstí. Spolupráce s Městskou knihovnou je pro nás nejen významná díky prostorám vhodných pro výuku, ale kurzy v knihovně prohlubují integrační prvek a myšlenku otevřenosti - knihovna jako otevřené a veřejné místo setkávání.

V rámci této spolupráce jsme také uspořádali 6 workshopů pro knihovníky, kterých se zúčastnilo 81 knihovníků z celé Prahy.

ČOS IV

Na podzim 2011 vstoupilo Centrum pro integraci cizinců do České odborné společnosti pro inkluzivní vzdělávání, která vznikla po rozpuštění odborné skupiny na MŠMT, jež vypracovala Národního akční plán inkluzivní vzdělávání v ČR. Svou činností zde chce CIC podpořit myšlenky inkluze a integrace v České společnosti.

Spolupráce se sdružením Téma dne

Na podzim 2011 začala spolupráce CIC s o.s. Téma dne na projektu „Společné město“ v Mladé Boleslavi. Jde o realizaci nízkoprahových kurzů češtiny v Mladé Boleslavi, které Téma dne zajišťuje organizačně a finančně a CIC poskytuje metodiky a lektory.



Pechali

GRUZÍNSKÁ POMAZÁNKA Z ČERSTVÉHO ŠPENÁTU

1 kg čerstvého špenátu
120 g jader vlašských ořechů
4 stroužky česneku
svazek čerstvého koriandru
gruzínské koření adžika
sůl, pepř a ocet na dochucení
zrnka z granátového jablka
na ozdobu

Listy špenátu pečlivě opláchněte pod tekoucí vodou. Vložte listy do velké kastrolu, zalijte mírně osolenou vodou, uveďte do varu a asi deset minut vařte, až je špenát vláčný, ale má ještě pěknou zelenou barvu. Během varu se objem značně zmenší. Listy špenátu sceďte, nechte okapat a ještě je rukama důkladně vymačkejte. Spolu s ořechy, koriandrem, kořením a česnekem je vložte do mixéru nebo je spolu rozemelte ve strojku na maso. Směs dochuťte solí, pepřem a několika kapkami octa. Před podáváním ozdobte zrnky granátového jablka.

Kurz lektorských dovedností

a další vzdělávání lektorů

Doba přípravy:

leden – prosinec 2011

Ingredience:

- 11 účastníků
- 8 lektorek a lektorů KLD
- výuka, náslechy a lektorské praxe v NPK
- akreditace MŠMT č.j. 14354/09-24/728
- školení a semináře
- NPK ve vietnamštině
- finanční podpora MŠMT

Postup přípravy a výsledek:

V roce 2011 proběhl již 5. běh kurzu lektorských dovedností, tedy příprava lektorů češtiny jako cizího jazyka se zaměřením na výuku heterogenních skupin.

Do kurzu se přihlásilo 27 zájemců, vybrali jsme 18 účastníků, z nichž úspěšně kurz dokončilo 11. Ti obdrželi osvědčení o absolvování rekvalifikačního kurzu, akreditovaného MŠMT a zvýšili tak počet námi vyškolených lektorů a lektorek pro výuku nízkoprahových kurzů češtiny na celkových 56.

Součástí dalšího vzdělávání lektorů bylo také setkání lektorů a zážitkový workshop „NPK ve vietnamštině“ pro lektory.

Workshop pomohl lektorům a lektorkám vcítit se do situace účastníků a zažít výuku bez zprostředkovacího jazyka.

Workshop sklídl velký úspěch a inspiroval CIC k plánu pořádat otevřené kurzy vietnamštiny pro veřejnost, které jsou v souladu s metodikou NPK a zároveň napomáhají integraci ve společnosti.

Náplň:
500 g měkkého tvarohu, 120 g práškového cukru, 1 vejce, 1 vanilkový pudinkový prášek, 100 g rozinek, 250 g mléka, 100 ml oleje, šťáva z 1 citronu, 100 g oloupaných a nastrouhaných mandlí nebo lískových oříšků či vlašských ořechů na posypání

Z mouky, cukru, vejce, citronové kůry a prášku do pečiva vypracujeme na pomoučeném vále těsto, vyválíme na kruhovitý plát a pomocí válečku vložíme do vymazané a moukou vysypané nízké misky remosky nebo formy. Okraje necháme o něco vyšší. Z uvedených surovin umixujeme nebo utřeme dohledka náplň a přidáme rozinky, nalijeme na těsto, posypeme mandlemi či oříšky, zakryjeme vrchní část remosky nebo dáme do trouby a pečeme asi 35-40 minut.

Tvarohový koláč podle paní Ati

250 g hladké mouky
150 g másla
70 g práškového (popř. hnědého) cukru
1 vejce
nastrouhaná kůra z jednoho citronu
1/2 prášku do pečiva
máslo a mouka na vymazání a vysypání formy nebo misky remosky

„Ještě zdravější“ verze ozkoušená pracovníky CIC - též pro lidi alergické na ořechy a všechno možné:

Těsto - část hladké mouky nahradíme celozrnnou moukou dle zvyklostí, nebo čím tmavší, tím méně (aby nechutnalo jako otruby- ty lze ale v klidu přidat do bílé mouky!), hnědý nebo přírodní cukr do těsta i náplně, kůra z biocitronu nebo sušená (=koření - dát méně)

Náplň: 500 g plnotučného tvarohu, 110 g hnědého nebo přírodního cukru, rozinky nebo sušené brusinky, vanilkový pudinkový prášek Dr.Oetker „pravá vanilka“ nebo 40 g kukuřičného škrobu + pár kapek vanilkového extraktu (Vl.Grešik nebo Marks&Spencer), mléko dle potřeby.
Pozn. i další ingredience lze měnit za jiné dle potravinových alergií strávníků a individuálních preferencí - nebojte se experimentovat - koláč, paní Ati i CIC vám odpustí!

Inno-Vet

Doba přípravy:

leden – červenec 2011

Ingredience:

- 3 mezinárodní setkání
- 14 partnerských organizací ze 6 zemí
- společný produkt ke stažení na www.europeansharedtreasure.eu
- finanční podpora: LLP - Leonardo da Vinci

Postup přípravy a výsledek:

V projektu INNO - VET Partnership Project, čili: Exploring Best Practice from the range of Workplace Language Learning models Presented by Partners byl CIC zapojen od roku 2009.

V roce 2011 se uskutečnila celkem 3 setkání projektu, kterých se zúčastnili zástupci CICu.

První setkání proběhlo v Amsterdamu, kde byl představen projekt „QCast“ organizace QUIVIVE, který je formou e-learningu. Následovalo setkání v Helsinkách, kde se účastníci dozvěděli o různých programech výuky jazyka na pracovišti.

Poslední setkání se uskutečnilo v Oslu, kde byl představen projekt „Integramigrant“ a kde proběhlo závěrečné vyhodnocení projektu. Na závěr projektu vznikl společný produkt, který představoval jednotlivé modely Best Practice představené při setkání projektu.

Další mezinárodní spolupráce

Mezinárodní spolupráce CIC v otázkách výměny dobré praxe však s projektem INNO - VET neskončila, naopak jsme nadále rozvinuli spolupráci s organizací GEMS NI z Belfastu. V listopadu 2011 proběhla návštěva zástupců GEMS NI v Praze, kde jsme diskutovali metody evaluace, činnost jednotlivých organizací a možnosti další spolupráce.

Maďarský guláš

- 4 stroužky česneku
- 800 g hovězí klišky
- 4 rajčata
- 2 lžičky mleté sladké papriky
- 1 ks červené paprika
- 800 g cibule
- 5 lžic oleje
- 100 g rajskeho protlaku
- 4 dl červené víno

Cibuli nakrájíme na kostičky a orestujeme na oleji s celým kmínem do tmavohnědé barvy. Pozor, nesmí se spálit. Klišku opláchneme a odblaníme. Osušíme. Nakrájíme na kostky, osolíme a opepříme. Přidáme k dušené cibuli a orestujeme. Zaspeme paprikou, přidáme protlak, paprikovou pastu a chvíli orestujeme. Přidáme na kostky krájená rajčata a papriky. Podlijeme vínem a vodou a dusíme doměkka, to je 2 - 3 hodiny na mírném ohni nebo cca 45 minut až 1 hodinu v tlakovém hrnci. Poté můžeme maďarský guláš lehce dohustit, nebo necháme zredukovat a nic nezahušťujeme. Dochutíme lisovaným česnekem, majoránkou a solí. Maďarský guláš podáváme s knedlíkem, brambory nebo jinou přílohou.

Dobrovolníci jako průvodci azylantů a cizinců trvale žijících v ČR

Doba přípravy:

leden 2011 – prosinec 2011

Ingredience:

- 31 dobrovolníků z Prahy a Středočeského kraje
- koordinátorka
- finanční podpora: MVČR

Postup přípravy a výsledek:

Do nového roku jsme vstoupili s 18 aktivními dobrovolníky a v průběhu roku jich dalších 13 přibylo. Někteří ale svoji činnost ukončili, a tak se počet dobrovolníků vždy pohyboval v rámci nastavené kapacity programu, což je 15 – 20 aktivních dobrovolníků.

Klienti z řad cizinců měli největší zájem o pomoc s rozvojem češtiny, což jsme podpořili zakoupením učebnic pro tyto účely. Několik dvojic se věnovalo také konverzaci v angličtině, nebo práci na počítači, či společným procházkám po Praze.

Naši dobrovolníci své činnosti věnovali téměř 650 hodin svého volného času, za což jim patří velký dík!

Mouku si vysypeme do větší mísy, přidáme dvě vejce, lžičku soli a vodu přidáváme dle hustoty těsta. Vypracujeme pružné těsto, které necháme 10 minut odpočinout pod utěrkou. Poté si těsto rozdělíme na šest menších bochánků, které také necháme odležet pod utěrkou a ze kterých budeme válet pláty těsta. Pláty těsta válejte tenké do 2mm. Rozdělte na čtverečky cca 10x10cm a na každý dejte vrchovatou lžičku náplně. Zabalte tak, že přehnete cípy k sobě a uprostřed je spojíte. Nemusíte utěšňovat, jelikož manty budou v hrnci stát v páře a nebudou vytékat. V parním hrnci manty necháme 40 minut.

Náplň:
Cibuli nakrájíme na kostičky, smícháme s masem, opepříme a osolíme, dobře prohněteme.

Manti

Těsto:

1kg hladké mouky
2 vejce
sůl
300 ml vody

Náplň:

1kg hovězího masa mletého,
1kg cibule, pepř, sůl

Public relations

Ingredience:

- Osina a Naděžda
- den otevřených dveří
- výstava koláží výročních zpráv CICu
- Světový den uprchlíků
- tisková konference v Mladé Boleslavi
- facebook
- newsletter
- web

Postup přípravy a výsledek:

Ani v tomto roce nám nikdo nepřekazil naše odhodlání potírat nešvary, které se v integrační politice a veřejném prostoru za dané období objevily. Vyhlásili jsme další ročník soutěže **Naděžda Osina**. Naděždu, tedy cenu za nejnadějnější počín v oblasti migrace a integrace cizinců, získala Iniciativa za práva pracovních migrantů a migrantek za organizaci „Kampaně za stromkaře“.

Tato kampaň upozornila na vykořisťování pracovních migrantů společnostmi provádějícími zakázky pro Lesy ČR.

Cenu Osina 2011 získalo Ministerstvo vnitra ČR za stanovení ceny průkazu k pobytu v České republice. Povinný průkaz s biometrickými údaji stojí cizince z třetí země 2500 Kč, oproti například cestovnímu průkazu, za který hradí český občan 600 Kč. V únoru byla uspořádána **tisková konference na magistrátu Mladá Boleslav**, kde pracovníce CIC představily novou poradnu, kurzy češtiny a další aktivity CIC.

V Mladé Boleslavi jsme také ku příležitosti **Světového dne uprchlíků** (WRD) realizovali výstavu fotografií „Uprchlíci v ČR“.

Ta proběhla v červnu v prostorech místního nákupního centra Olympia.

K WRD jsme i letos realizovali tradiční novinovou kampaň, kdy v celostátních denících MF Dnes a Lidové noviny vyšel kvíz s tematikou uprchlictví, mající za cíl čtenáře informovat o této problematice.

V loňském roce se také zrodil nápad vytvořit koláže ze všech **výročních zpráv CIC** od vzniku organizace a z nich udělat **výstavu**. Výstava byla ke zhlédnutí celý květen v kavárně V sedmém nebi v Praze a na léto se přesunula do Mladé Boleslavi do Kavárny literární. Průběh roku byl proložen několika dalšími akcemi – účastí na různých odborných, akademických, publicistických a dalších akcích, např. diskuzí k filmu na festivalu Jeden svět. Reportáž o nízkoprahových kurzech češtiny CIC otevírala první díl pořadu Crossings, rozhlasového cyklu rádia Wave věnujícího se migraci.

Usídlili jsme se definitivně na **facebooku**, a to pod dvěma názvy - Centrum pro integraci cizinců a Kurzy češtiny pro cizince. Vydávali jsme **newsletter**, byli jsme na **webu**, na **Den otevřených dveří** nám přišlo a dovnitř jsme se s hrou **Cizince, nezlob se**, naší výroční zprávou za rok 2010, nevešli, a tak jsme jen mluvili a představovali a vyjasňovali, co v roce 2011 děláme.

Kuřecí směs s kešú oříšky

- 100 g kešú oříšků
- 40 g česneku
- 20 chilli papričky
- 500g kuřecího masa
- 50 ml oleje
- 150g čerstvé červené papriky
- 100g mrkve
- 60g cibule
- 120g brokolice
- 150g čínské zeli
- 4 stříky ústřicové nebo rybí omáčky
- 4 stříky sójové omáčky

Kešu nasucho opražíme a dáme stranou. Česnek nakrájíme na plátky, chilli nasekáme, kuřecí maso nakrájíme na kostičky. Na oleji orestujeme česnek a chilli, přidáme maso a orestujeme. Přidáme na nudličky nakrájenou zeleninu, růžičky brokolice a nakonec přidáme na nudličky nakrájené čínské zeli. Ochutíme koriandrem, zastříkneme omáčkami a orestujeme. Směs na talíři posypeme kešú oříšky a podáváme nejlépe s rýží.

Finance ČC 2011

Rozvaha k 31.12.2011 ve zjednodušeném rozsahu

AKTIVA 2011

OBĚŽNÁ AKTIVA	3 209 526 Kč
pokladna	60 033 Kč
běžné účty	2 557 107 Kč
finanční majetek/ceniny	29 610 Kč
pohledávky vůči odběratelům	1 500 Kč
pohledávky vůči donátorům	548 844 Kč
jiné pohledávky	12 432 Kč
ČASOVÉ ROZLIŠENÍ	51 738 Kč
náklady příštích období	51 738 Kč
dohadné účty aktivní	
AKTIVA CELKEM	3 261 264 Kč

PASIVA 2011

VLASTNÍ JMĚNÍ	1 654 903 Kč
výsledek hospodaření minulých let	1 336 483 Kč
výsledek hospodaření běžného období	318 420 Kč
CIZÍ ZDROJE CELKEM	1 606 361 Kč
ZÁVAZKY	135 686 Kč
závazky vůči dodavatelům	48 261 Kč
závazky vůči zaměstnancům	73 115 Kč
závazky vůči pojišťovnám	
závazky vůči finančnímu úřadu	-31 259 Kč
závazky vůči donátorům	
jiné závazky	45 569 Kč
ČASOVÉ ROZLIŠENÍ	1 470 675 Kč
výnosy příštích období	1 470 675 Kč
dohadné účty pasivní	
PASIVA CELKEM	3 261 264 Kč

Náklady a výnosy k 31.12.2011 ve zjednodušeném rozsahu

Druh nákladů	2011	Druh výnosů	2011
SPOTŘEBA MATERIÁLU	262 535 Kč	TRŽBY Z PRODEJE SLUŽEB	443 588 Kč
SPOTŘEBA ENERGIE (tj.SLUŽBY)	80 039 Kč	OSTATNÍ VÝNOSY	8 938 Kč
OPRAVY A ÚDRZBA	15 248 Kč	ZÚČTOVÁNÍ ÚČETNÍCH REZERV	0 Kč
CESTOVNÉ	171 744 Kč	PŘIJATÉ DARY A PŘÍSPĚVKY	209 180 Kč
NÁKLADY NA REPREZENTACI	28 652 Kč	PROVOZNÍ DOTACE	7 591 930 Kč
SLUŽBY FAKTUROVANÉ	1 774 048 Kč	ÚČETNÍ VÝNOSY CELKEM	8 253 636 Kč
MZDOVÉ NÁKLADY	4 140 867 Kč		
SOCIÁLNÍ A ZDRAV.POJIŠTĚNÍ	1 075 648 Kč		
STRAVOVÁNÍ ZAMĚSTNANCŮ	82 935 Kč		
JINÉ OSTATNÍ NÁKLADY	86 901 Kč		
POSKYTNUTNÉ PŘÍSPĚVKY	216 600 Kč		
ÚČETNÍ NÁKLADY CELKEM	7 935 217 Kč		

Přehled dotací v letech 2008-2011

Druh dotace	2011
MPSV - Sociální služby	1 427 000 Kč
UNHCR	20 000 Kč
MV ČR - Dobrovolníci	53 000 Kč
OPLZZ	1 427 638 Kč
OPLZZ II.	1 207 715 Kč
OPLZZ 67	234 205 Kč
dotace krajů a obcí	233 200 Kč
OPPA	1 616 048 Kč
EIF 2	951 530 Kč



Realizované projekty v roce 2011

PORADENSTVÍ, JAZYKOVÉ VZDĚLÁVÁNÍ, INFORMOVÁNÍ A ASISTENCE MIGRANTŮM ZE 3. ZEMÍ SE ZŘETELEM K POTŘEBÁM PRACOVNÍCH MIGRANTŮ VE STŘEDOČESKÉM KRAJI A V PRAZE
Evropský fond pro integraci státních příslušníků třetích zemí, prostřednictvím MVČR

SOCIÁLNÍ PORADENSTVÍ PRO MIGRANTY ŽIJÍCÍ V ČR
MPSV

PERSPEKTIVA
ESF – Operační program Praha Adaptabilita, prostřednictvím MHMP

NAJDI SVOU CENU
ESF – Operační program lidské zdroje a zaměstnanost, prostřednictvím MPSV

NOVÁ PERSPEKTIVA
ESF – Operační program lidské zdroje a zaměstnanost, prostřednictvím MPSV

NÍZKOPRAHOVÉ KURZY ČEŠTINY PRO CIZINCE
Praha 3, Praha 13

ČEŠTINA DO PRÁCE: AUDIOVIZUÁLNÍ KURZ ČEŠTINY PRO CIZINCE
ESF - Operační program lidské zdroje a zaměstnanost, prostřednictvím MPSV

KURZ LEKTORSKÝCH DOVEDNOSTÍ, LEKTORSKÁ PRAXE A DALŠÍ VZDĚLÁVÁNÍ LEKTORŮ ČEŠTINY JAKO CIZÍHO JAZYKA
MŠMT - Dotační program na podporu aktivit v oblasti integrace cizinců na území ČR pro rok 2011

INNO-VET
EXPLORING INNOVATIVE MODELS OF BEST PRACTICE IN VET WHICH ENHANCE THE WORKPLACE LEARNING OF EMPLOYEES WHO ARE NON-NATIVE SPEAKERS
Národní agentura pro evropské vzdělávací programy, LIFELONG LEARNING PROGRAMME, LEONARDO DA VINCI Partnerships

DOBROVOLNÍCI JAKO PRŮVODCI AZYLANTŮ A CIZINCŮ TRVALE USAZENÝCH V ČR
MVČR

SVĚTOVÝ DEN UPRCHLÍKŮ
UNHCR

Lidé CIC

SPRÁVNÍ RADA

Vladislav Günter	předseda správní rady
Angelino dos Santos da Silva	člen kontrolní komise
Zuzana Ramajzlová	členka kontrolní komise, do srpna 2011
Dagmar Majnušová	členka kontrolní komise

Jana Čemusová, Lucie Ditrychová, Gozel Challyeva, Barbora Machová, Karel Novotný, Jan Polouček, Hana Solařová, Jan Kroupa

PRACOVNÍ TÝM

Lucie Ditrychová	ředitelka (leden – srpen), sociální pracovníce (září – prosinec)
Zuzana Ramajzlová	ředitelka (září – prosinec)
Alena Felcmanová	koordinátorka vzdělávacích programů
Libor Kožušník	metodik pro češtinu pro cizince (leden – červen)
Luděk Brouček	metodik češtiny pro cizince (říjen – prosinec)
Barbora Machová	sociální pracovníce, zástupkyně ředitelky
Michaela Límová	sociální pracovníce
Michala Musilová	sociální pracovníce a pracovní poradkyně
Kateřina Ošancová	pracovní poradkyně
Petra Půlpánová	sociální pracovníce a pracovní poradkyně
Kristýna Budská	pracovní poradkyně
Martina Hrdličková	sociální pracovníce (prosinec)
Kateřina Tomanová	specialista na trh práce, koordinátorka dobrovolníků (říjen – prosinec)
Lenka Pavelková	koordinátorka dobrovolníků (leden - únor)
Alexandra Prošková	koordinátorka dobrovolníků (březen – září)
Karel Šedivý	finanční manažer
Kamila Strachoňová	sociální pracovníce, mateřská dovolená
Hana Solařová	sociální pracovníce, mateřská dovolená
Věra Polo	sociální pracovníce, mateřská dovolená (do srpna)

LEKTOŘI NPK A KLD

Dagmar Andrllová, Luděk Brouček, Markéta Cudlínová, Jana Čemusová, Jana Černá, Pavlína Drechselová, Michal Dubec, Marcela Erbeková, Alena Gotmanovova, Vladislav Günter, Jitka Haslingerová, Petra Honzáková, Petra Huková, Martin Huk, Marta Jeřábková, Jitka Kauerová, Jiřina Koláčná, Libor Kožušník, Kateřina Krnáčová, Kateřina Kunová, Nguy Giang Linh, Barbora Nosálová, Lenka Nosková, Zuzana Obernauerová, Marcela Pávková, Kristina Pellarová, Michaela Pohreichová, Markéta Slezáková, Barbara Storchová, Barbora Štindlová, Eva Volfová, Hana Vyčichlová

DOBROVOLNÍCI

David Antoš, Lenka Bílková, Lucie Ferrante, Alena Foustková, Katarína Hronová, Filip Janovský, Helena Jiráková, Zuzana Kohlová, Kristina Komanová, Ondřej Koníček, Michaela Konopíková, Katarína Majirská, Jaroslava Maňásková, Gabriela Sedláčková, Svatopluk Stoupa, Alena Šámalová, Hana Švamberská, Kateřina Teslíková, Julya Voskoboynyk, Ladislav Zicha, Tereza Zvěřinová

STÁŽISTI

Sára Ondrová, Tomáš Úlehla, Kateřina Sequensová, Linda Králová, Ladislav Zicha



MINISTERSTVO VNITRA
ČESKÉ REPUBLIKY



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



OPERAČNÍ PROGRAM
LIDSKÉ ZDROJE
A ZAMĚSTNANOST

PODPORUJEME
VAŠI BUDOUCNOST
www.esfcr.cz



EVROPSKÁ UNIE



Program
celoživotního
učení



GŘ pro vzdělávání a kulturu



Městská
knihovna
v Praze



UNHCR
The UN Refugee Agency